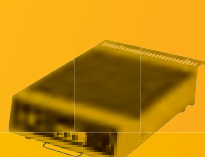
# CHUBU 2015 Food Service Equipment

http://www.chubu-net.co.jp/food/

## 厨房・調理機器カタログ 2015

PRO CHEF　Hatsuyuki　トキワ　CHUBU IH　JOYTEC

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。
※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご確認下さい。（改良等の為予告なく変更する事がございます。）

# INDEX

## プロシェフ調理機

PRO CHEF

- 03 キャベツスライサー
- 04 ミニスライサー
- 05 ネギスライサー
- 06 フレッシュジューサー
- 06 バーチカルフードカッター
- 07 皿式フードカッター
- 07 野菜脱水機
- 08 大根オロシ機
- 08 ピーラー
- 08 ハムスライサー

## 氷削機

Hatsuyuki

- 09 10 ブロックアイススライサー(電動)
- 11 12 キューブアイススライサー
- 13 スライス&クラッシャー
- 13 アイスクラッシャー
- 14 ブロックアイススライサー(手動)
- 14 ストッカー付アイススライサー

## スムージーマシン

JOYTEC

- 15 カップブレンダー
- 16 スムージードリンクマシン

## オーブン(電気式)

- 17 バームクーヘンオーブン

## オーブン(電気式)

- 18 ピザオーブン
- 18 ベーカリーオーブン

# INDEX

## トキワ鉄器

TOKIWA

- 20 やまが鍋
- 20 すきやき鍋
- 21 22 ステーキ皿
- 23 オイル焼
- 23 ステーキグリル
- 23 ジンギスカン鍋
- 24 釜めし鍋
- 24 釜めし炊飯器(ガス式)
- 24 いも太くん

## 加熱機器(IH)

- 25 26 IHコンロ

## 加熱機器(ガス式)

- 27 釜めし炊飯器
- 27 大釜炊飯器
- 27 焼鳥器(炭火式)

## 加熱機器(ガス式)

- 28 バーベキューロースター

## 鉄板焼き器

- 28 鉄板焼き器

## おしぼり保温庫

- 29 タオルウォーマー

## ビュッフェ用食材保温器

- 30 ビュッフェウォーマー

## 缶コーヒー用加熱器

- 30 缶ウォーマー

## 別冊カタログ

裏表紙を参照ください▶




※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。



# 野菜スライサー

プロシェフ調理機シリーズは、手間のかかる野菜などのスライス・千切り・オロシ等の下処理をスピーディに行う小型の調理機器です。野菜のスライス、ミジン切り、千切り、オロシ用の機器を中心に、フードプロセッサー・ピーラー（皮むき機）・脱水機・ジューサー等豊富なラインナップがあります。

## キャベツのスライス

■キャベツスライサー
キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを自動で行う調理機です。
スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

キャベツ専用の自動スライサー

## キャベツスライサー

研磨器付

**型式 SS-4300**

本体価格（税別） ¥158,000

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/150/180W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅362×奥行384×高さ498mm
- ●質量/18kg
- ●処理能力/0.6/0.8kg/min（0.8mm厚）

投入口寸法（mm）

### ●使用方法

①キャベツの芯を取り、セットします。　②スイッチONで自動的にスライスされます。

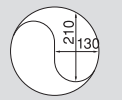
### ●厚みワンタッチ調節

0.8～5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。

### ●研磨器セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。

NEW 2015年6月下旬発売予定!

**水洗いが出来てお手入れがグーンと楽になった!**

## 新型キャベツスライサー

### 水かけ洗浄可能!

各パーツが外せて、上部から水をかけながら洗浄ができる防滴設計。

投入口が大きい!　厚み調節5mmまで!

**型式 SS6300** 研磨器付

本体価格（税別） ¥166,000

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/75/90W
- ●定格時間/30分
- ●外形寸法/360×280×502mm
- ●質量/17kg
- ●処理能力/0.65/0.95kg/min（0.8mm厚）

別売品（排出補助板）

## 野菜のスライス・千切り・オロシ

■ミニスライサー
小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。
標準タイプの「SS−250C」とひとまわり大きいタイプの「SS−350A」がございます。「SS−350A」は5mmまでスライスの厚み調節できるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も拡がる! 小型万能スライサー

## ミニスライサー

◀SS-250Cの紹介動画（YouTubeへ）

etc.

0.8mm厚スライス刃標準装備

（別売円盤）

厚み調節0〜5mmスライス円盤標準装備

BIG

（別売円盤）

**型式 SS-250C**

本体価格（税別） ¥72,000

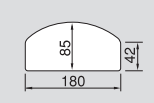
- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/70/80W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- ●質量/7.5kg
- ●処理能力/キャベツ約1.5kg/min（0.8mm厚）
- ●スライス円盤（0.8mm厚2枚刃）標準装備

投入口寸法（mm）

**型式 SS-350A**

本体価格（税別） ¥138,000

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/115/125W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- ●質量/14.5kg
- ●処理能力/キャベツ約3.6kg/min（1.2mm厚）
- ●厚み調節付スライス円盤標準装備

投入口寸法（mm） 104 / 77 / 180

### ●刃物円盤の交換（SS-250C）

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。

### ●使用方法（SS-250C・SS-350A同様）

①キャベツの場合、芯を取って投入口に入る大きさにカットします。　②投入口の前に置き、押し棒で軽く押します。

### 別売品（SS-250C）

●薄切り用スライス円盤（2枚刃）
キャベツ・タマネギ等
各¥7,500
SS-0.5B（0.5mm厚）
SS-0.8B（0.8mm厚）
SS-1.2B（1.2mm厚）
SS-1.5B（1.5mm厚）

●中厚切り用スライス円盤
レモン・キュウリ等
各¥7,500
SS-2.0B（2.0mm厚）
SS-2.5B（2.5mm厚）
SS-3.0B（3.0mm厚）
SS-3.6B（3.6mm厚）

●千切り円盤
ニンジン・大根・キュウリ等
各¥13,000
SS-C1B（W1.2XH3.0mm）
SS-C2B（W1.5XH3.0mm）
SS-C3B（W2.0XH4.0mm）

●薄切り用スライス円盤（3枚刃）
大根・キュウリ・ニンジン等
¥9,000
SS-3B（0.8mm厚）

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし
¥15,500
SS-D1B

＋

●おろし用アタッチメント
¥5,000
（押し棒付）

### 別売品（SS-350A）

●千切り円盤
大根・キュウリ・ニンジン等
各¥25,000
SS-3012（W1.2XH3.0mm）
SS-3020（W2.0XH3.0mm）
SS-4030（W4.0XH3.0mm）

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし
¥29,000
SS-D100

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。



# ネギスライサー

## ネギのスライス

■ネギスライサー
ネギの輪切り専用のスライサーです。ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込みスライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

## ネギの輪切り専用の自動スライサー

### ネギスライサー

**刃物研磨装置標準装備!**

研磨機付

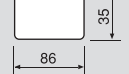
**自動送り装置標準装備!**

厚み調節1～5mm

**型式 SW-820B**

本体価格（税別） ¥164,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/80W
- 定格時間/25分
- 外形寸法/幅258×奥行437（+125）×高さ426mm
- 質量/12kg

投入口寸法（mm） 86×35

### ●使用方法

①ネギの根元を切り落とします。

②ネギを送りベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。

### ●厚みワンタッチ調節

1～5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。

（厚み1mm）　（厚み5mm）

### ●研磨セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。

## ネギの輪切り～斜め切り用の手動送り式スライサー

**2015年3月下旬発売予定!**

**NEW**

**手動送り式 小型簡易ネギスライサー**
**斜め切りに対応!**

通常の輪切りの他、投入口の角度を変えて斜め切りができます。

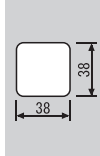
**型式 SW130A**

本体価格（税別） ¥59,800

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/32/36W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅197×奥行312×高さ330mm
- 質量/4.1kg

投入口寸法（mm） 38×38

※スライスの厚みはネギを投入する加減によります。
およそ2～4mm位が目安となります。

分解&組立用の専用工具付き

簡単に分解でき、お手入れもし易い!

### 大根おろし専用のオロシ機

**オロシ専用機**

**型式 RG-20B**

詳細は08ページへ ▶▶▶

# フレッシュジューサー

●ハンドルを回してしぼる手動式です。オレンジ・グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用ジューサーです。

## 柑橘系フルーツ用の手動式

### フレッシュジューサー

**型式 HJ-3A**

本体価格（税別） ¥34,000

- 外形寸法/幅201×奥行215×高さ500mm
- 質量/7.5kg

受皿寸法（mm） 123

# ミジン切り機

■バーチカルフードカッター
野菜のミジン切り専用機です。スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。
キャベツ・玉ねぎ・にんじん（※1）等のミジン切りにお使いいただけます。

（※1）にんじん等のカットしたい食材が固いものの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

## キャベツ・玉ねぎ等のミジン切り機

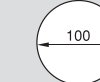
## 時間のかかるミジン切り作業を省力化

### バーチカルフードカッター

**型式 CV-150B**

本体価格（税別） ¥58,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/160/150W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- 質量/5kg
- 処理能力/キャベツ約2.0～3.6kg/min

投入口寸法（mm） 100

**型式 CV-220A**

本体価格（税別） ¥174,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/320/350W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- 質量/19kg
- 処理能力/キャベツ約3～13kg/min

投入口寸法（mm） 140

### ●使用方法（CV-150B・CV-220A同様）

①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。

②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。

③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。

### ●粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

### 野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

**皿式フードカッター**

**型式 SC-350A**

詳細は07ページへ ▶▶▶





※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。



# ミジン切り機

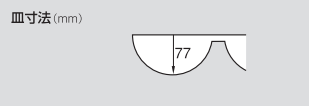
■皿式フードカッター
ミジン切り専用機です。野菜のみ又は野菜と肉を混ぜながらミジン切りができます。
7センチ程度にカットした食材をセットすれば、自動でカットを行います。餃子の具などの下処理にお使いいただけます。

## 野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

## 皿式フードカッター

野菜 肉

型式 **SC-350A**

本体価格（税別） **¥140,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/210W
- 定格時間 /25分
- 外形寸法/幅549×奥行407×高さ211mm
- 質量/14kg
- 皿容量/6ℓ

皿寸法（mm）
77

### ●使用方法

①食材を適当な大きさにカットします。

②カットした食材を機械の皿に投入します。

### ●処理能力

玉ねぎ（200g/ヶ）

| 処理時間 | 処理量 |
|---|---|
| 1分間 | 10ヶ（2kg） |

玉ねぎ（400g）+豚肉（1,600g）

| 処理時間 | 処理量 |
|---|---|
| 1～2分間 | 2～2.5kg |

# 野菜脱水機

■野菜脱水機
野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセットすれば自動で脱水を行います。タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。（※2）
排水が可能な場所に設置してください。

（※2）運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

## 野菜用脱水機

## 野菜脱水機

4kgタイプ

型式 **VS-250N**

本体価格（税別） **¥220,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/175/135W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- 質量/26kg
- タイマースイッチ付（最長15分）

庫内寸法（mm）
230
150

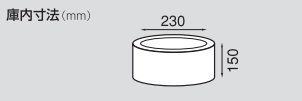
脱水槽がハズせて、お手入れ簡単!

10kgタイプ

型式 **VS-500A**

本体価格（税別） **¥350,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行422×高さ700mm
- 質量/33kg

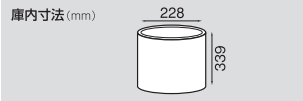
庫内寸法（mm）
228
339

### ●使用方法（VS-250N）

①排水ホースをつける。

付属の排水ホースを本体の排水口に差し込み、もう一方の先を厨房の排水口等に入れます。

②食材を袋に入れ、セットする。

③タイマースイッチを回す。

⚠ ご注意　タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。
庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。



# 大根オロシ

■オロシ専用機
大根などのオロシ専用機です。
大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。
オロシ円盤が、表面（標準）と裏面（細か目）の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

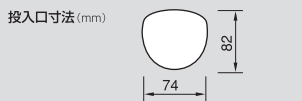
## 大根おろし専用のオロシ機

## オロシ専用機

型式 **RG-20B**

本体価格（税別） **¥88,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間 /20分
- 外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約1.2/1.5（kg/min）

投入口寸法（mm）
82
74

### ●両面おろし円盤標準装備

裏表で粗さが選べます。

普通のオロシに　細かいオロシに

### ●ワンタッチで円盤交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。

### ●使用方法

①食材を直径7cm以内にカットします。

②投入口に入れて押し棒で押します。

# ピーラー

■ピーラー
じゃがいも等の皮むき専用機です。ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。
水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

## じゃがいも用皮むき機

## ピーラー

10kgタイプ

型式 **HP-10N**

本体価格（税別） **¥240,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/270W ●定格時間/連続
- 外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- 質量/28kg ●処理能力/10kg/1～2min
- タイマー時間/最長15分
- 付属品/排水ホース1本（取付バンド付）

投入口寸法（mm）
180

### ●使用方法

①撮出口をロックする。

②スイッチを入れる。

③食材を投入する。

円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

# ハムスライサー（手動送りタイプ）

ハム等をスライスする専用のスライサーです。食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手動でスライドさせてスライスを行います。スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスはできませんのでご注意下さい。

## −2℃程度の半解凍物用スライサー

## ハムスライサー

手動　厚み調節：1～13mm

型式 **MS25MB**

本体価格（税別） **¥163,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/60/74W
- 定格時間/15分 （最高440mm）
- 外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- 質量/16.2kg

手動　厚み調節：1～13mm

型式 **MS30MB**

本体価格（税別） **¥248,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/93/107W
- 定格時間/15分 （最高475mm）
- 外形寸法/幅515×奥行590×高さ395mm
- スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- 質量/23kg

| | | MS25MB | MS30MB |
|---|---|---|---|
| 刃物直径 | | 250mm | 300mm |
| スライス断面寸法（最大） | Ⓐ | 150mm | 190mm |
| | Ⓑ | 230mm | 240mm |





※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。

かき氷機(電動)

## ブロックアイススライサー

半貫目サイズのブロック氷をお使い下さい。(13cm程度の大きさです。)

**2015年3月初旬発売予定!**
**技を極めた『かき氷機』の次世代スタンダード!**

清掃性アップ!

円盤と円盤受けを一体化すると共に円盤表面の凹凸を減らし、お手入れしやすい形状になりました。

氷をガッチリ固定!

確実に氷押さえの釘が氷を捕らえる様に氷の固定時の上下ハンドルの回転方向を左回転に変更しました。

操作性アップ!

刃物の調節ツマミを下面から側面に変更しました。
氷の盛り付け時の作業性も改善されました。

訴求性アップ!

かき氷の盛り付けの様子が、お客様側から見える様に、後カバーを短くしました。

**型式 HB310A**

本体価格(税別) **¥148,000**

電源/単相100V　50/60Hz
定格消費電力/200/185w
外形寸法/幅347×奥行396×高さ609(+180)mm
質量/16kg
円盤有効径/φ200mm

オプション

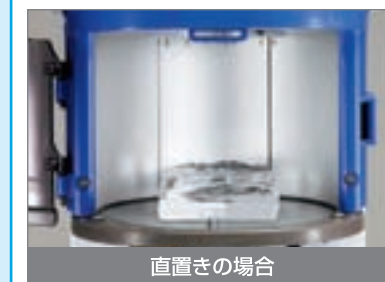
高さのある盛り付けに対応した専用の脚台です。

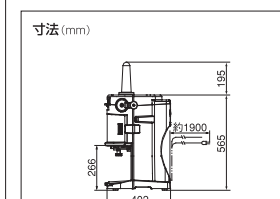
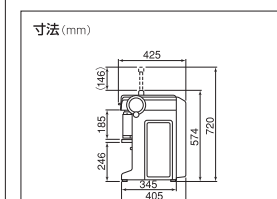
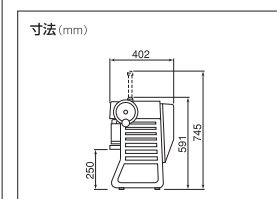
### ブロックアイススライサー操作手順

①スライドカバーを開けて氷をセットします。

②スライドカバーを閉めて粗さを調節します。

③器を準備しスイッチを入れます。

初雪ブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。

| | 型式 HF-300P | 型式 HF-700P | 型式 HB320A |
|---|---|---|---|
| 本体価格(税別) | ¥125,000 | ¥148,000 | ¥139,000 |
| 電源 | 単相100V　50/60Hz | 単相100V　50/60Hz | 単相100V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 95/82.5W | 95/82.5W | 95/82.5W |
| 標準能力 | 1.8/2.2(kg/min) | 1.8/2.2(kg/min) | 1.8/2.2(kg/min) |
| 円盤有効径 | φ約200mm(高さMAX160mm) | φ約200mm(高さMAX150mm) | φ約200mm(高さMAX160mm) |
| 寸法 | 幅350×奥行402×高さ591mm | 幅345×奥行425×高さ574mm | 幅355×奥行402×高さ565(+195)mm |
| 質量 | 29kg | 23kg | 20kg |

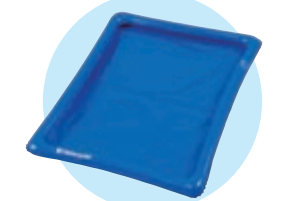
寸法(mm)　寸法(mm)　寸法(mm)

### 手動式タイプ-電源不要-
### ブロックアイススライサー

詳細は14ページへ

型式 **HA-10LA**　本体価格(税別) **¥54,000**

詳細は14ページへ

型式 **HA-110S**　本体価格(税別) **¥83,000**

### オプション
水受トレイ　新製品

型式 **HT10SA**　本体価格(税別) **¥2,200**

詳細は12ページへ

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関（保健所等）までお問合せ下さい。



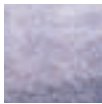
## キューブアイススライサー 操作手順

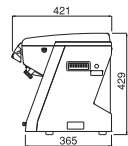
①氷を入れ蓋を閉めます。

ツマミで粗さ調節ができます。

②粗さを調節後、器を準備し、スイッチを入れます。

## お手入れ簡単!! スタンダードタイプ

### キューブアイススライサー

型式 **HC-S32A** 本体価格（税別） **¥118,000**

| |
|---|
| 電源/単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力/250/250W |
| 標準能力/1.4/1.7(kg/min) |
| 角氷入数/約35個(3cm角) |
| 外形寸法/幅306×奥行402×高さ429mm |
| 質量/15kg |

## キューブアイススライサー

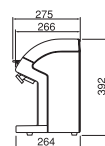
### 低価格!! コンパクトタイプ

### 大容量!! 77個氷が入る大型タイプ

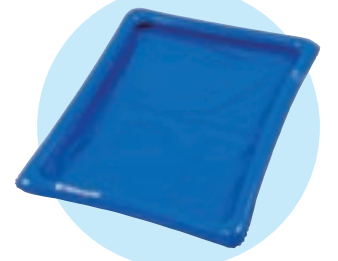
型式 **HC-18C** 本体価格（税別） **¥95,000**

| |
|---|
| 電源/単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力/138/130W(定格時間20分) |
| 標準能力/1.0/1.3(kg/min) |
| 角氷入数/約18個(3cm角) |
| 外形寸法/幅230×奥行266×高さ392mm |
| 質量/9kg |

型式 **HC-77A** 本体価格（税別） **¥150,000**

| |
|---|
| 電源/単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力/250/250W |
| 標準能力/2.5/3.0(kg/min) |
| 角氷入数/約77個(3cm角) |
| 外形寸法/幅290×奥行360×高さ499mm |
| 質量/16.2kg |

## オプション

ビニール製で空気でふくらませます。機器に付く水滴を受ける大型の水受けバットです。

**水受トレイ** 新製品

型式 **HT10SA** 本体価格（税別） **¥2,200**

●外形寸法／幅410×奥行550mm
●内形寸法／幅350×奥行490mm
※寸法は目安です。
※排水口の位置にご注意ください。

かき氷機（電動）

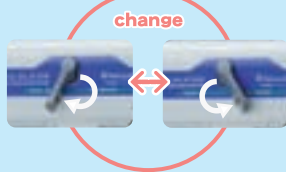

キャベツスライサー
ミニスライサー
ネギスライサー
フレッシュジューサー
バーチカルフードカッター
卓上式フードカッター
野菜脱水機
大根オロシ機
ピーラー
ハムスライサー
ブロックアイススライサー（電動）
キューブアイススライサー
スライス&クラッシャー
アイスクラッシャー
ブロックアイススライサー（手動）
ストッカー付アイススライサー
カップブレンダー
スムージーマシン
バームクーヘンオーブン
ピザオーブン
ベーカリーオーブン
やまが鍋
すきやき鍋
ステーキ皿
オイル焼
ステーキグリル
ジンギスカン鍋
釜めし鍋
釜めし炊飯器（ガス式）
いも太くん
IHコンロ
釜めし炊飯器
大釜炊飯器
焼鳥器（炭火式）
バーベキューロースター
鉄板焼き器
タオルウォーマー
ビュッフェウォーマー
缶ウォーマー


※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。



## アイススライサー&クラッシャー

## レバー1つで、かき氷とクラッシュアイスの切替ができます

低価格!!コンパクトタイプ　お手入れ簡単!!スタンダードタイプ

### アイススライサー&クラッシャー

| | 型式 CS-18C | 型式 CS-S32A |
|---|---|---|
| 本体価格(税別) | ¥105,000 | ¥138,000 |
| 電源 | 単相100V 50/60Hz | 単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 150/180W | 295/320W |
| 標準能力 | スライス:1.0/1.3(kg/min)<br>クラッシュ:8.0/9.5(kg/min) | スライス:1.4/1.7(kg/min)<br>クラッシュ:8.5/10.0(kg/min)(クラッシュ粗さ18mm塊) |
| 角氷入数 | 約18個(3cm角) | 約35個(3cm角) |
| 寸法 | 幅230×奥行266×高さ392mm | 幅306×奥行421×高さ429mm |
| 質量 | 10kg | 16kg |

寸法(mm)　寸法(mm)

### 分解できてお手入れ簡単!!

分解洗浄
各部が外せてお手入れがし易い。

## アイスクラッシャー

コンパクトタイプ　スタンダードタイプ

### 電動式アイスクラッシャー

電動
粗さ2段階切替　粗:約20mm　細:約12mm塊

**型式 HS-28**
本体価格(税別) ¥88,000

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/82/120W(定格時間10分)
- ●標準能力/0.8～1.5(kg/min)
- ●角氷入数/約30個(3cm角)
- ●寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- ●質量/5.8kg

電動
粗さ3段階切替　粗:約25mm　中:約20mm　細:約12mm塊

**型式 HS-17**
本体価格(税別) ¥148,000

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/115/125W
- ●標準能力/1.3～4.0(kg/min)
- ●角氷入数/約50個(3cm角)
- ●寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- ●質量/16kg

お手軽で人気No.1

### 手動式アイスクラッシャー

氷砕粗さ 約12mm塊　手動

**型式 HA-1700**
本体価格(税別) ¥28,000

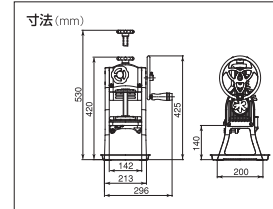
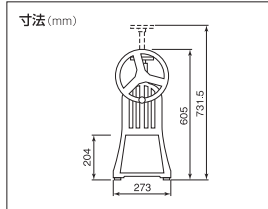
- ●標準能力/0.6(kg/min)
- ●寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- ●質量/5kg

## 手動式ブロックアイススライサー

■市販のブロック氷(半貫目氷)を使うかき氷機です。
(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)

専用カップで氷をつくる!! 小型の手動かき氷機　mini 手動
今も変わらない懐かしいデザイン! 永遠のベストセラー　手動

### ブロックアイススライサー

| | 型式 HA-10LA | 型式 HA-110S |
|---|---|---|
| 本体価格(税別) | ¥54,000 | ¥83,000 |
| 電源 | ー | ー |
| 定格消費電力 | ー | ー |
| 標準能力 | 0.2～0.9(kg/min)(スライス粗さ5段階調節) | 0.7(kg/min) |
| 円盤有効径 | φ約120mm | φ約200mm |
| 寸法 | 幅213×奥行200×高さ425mm(ハンドル・バット含まず) | 幅399×奥行273×高さ605mm |
| 質量 | 9.5kg(バット含まず) | 14.5kg |

## ストッカー付アイススライサー

ブロック氷用

### アイススライサー(ストッカー付)

| | 型式 HF-8BP1 |
|---|---|
| 本体価格(税別) | ¥352,000 |
| 電源 | 単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 150/180W |
| 標準能力 | 1.8/2.2(kg/min) |
| 円盤有効径 | φ約212mm |
| 寸法 | 幅514×奥行320×高さ620mm |
| 質量 | 32kg |

キューブ氷用

### アイススライサー(ストッカー付)

| | 型式 HC-8P |
|---|---|
| 本体価格(税別) | ¥300,000 |
| 電源 | 単相100V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 240/240W |
| 標準能力 | 1.5/1.8(kg/min) |
| 角氷入数 | 約35個(3cm角) |
| 寸法 | 幅776×奥行411×高さ547mm |
| 質量 | 26.5kg |



キャベツスライサー / ミニスライサー / ネギスライサー / フレッシュジューサー / バーチカルフードカッター / 卓式フードカッター / 野菜脱水機 / 大根オロシ機 / ピーラー / ハムスライサー / ブロックアイススライサー(電動) / キューブアイススライサー / スライス&クラッシャー / アイスクラッシャー / ブロックアイススライサー(手動) / ストッカー付アイススライサー / カップブレンダー / スムージーマシン / バームクーヘンオーブン / ピザオーブン / ベーカリーオーブン / やまが鍋 / すきやき鍋 / ステーキ皿 / オイル焼 / ステーキグリル / ジンギスカン鍋 / 釜めし鍋 / 釜めし炊飯器(ガス式) / いも太くん / IHコンロ / 釜めし炊飯器 / 大釜炊飯器 / 焼鳥器(炭火式) / バーベキューロースター / 鉄板焼き器 / タオルウォーマー / ビュッフェウォーマー / 缶ウォーマー

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

# カップブレンダー

## 専用カップで直接ミキシング!!
## 簡単ワンタッチ操作! 洗浄機能付き!

新鮮な野菜やフルーツを使って、
ヘルシードリンクやフローズンメニューが作れます。
プラスチックカップのままミキシングできるので、
容器を移し変える手間がいりません。

Fruit Base / Vegetable / Juice / Milk Base / Vegetables Base

オレンジ / キウイ / マンゴー / ニンジン / 緑野菜 / アボカド+ミルク / イチゴ+ミルク / ブルーベリー+ミルク

完熟マンゴーで
さらにビタミン度がアップ
**マンゴーオレンジスムージー**
（材料）
マンゴー1 個
オレンジ1 個
レモン汁小さじ1
水100cc
（お好みではちみつ大さじ1）
エネルギー117kcal
ビタミンA 0.31mg
ビタミンB1 0.17mg
ビタミンB2 0.10mg
ビタミンC 74mg
（はちみつ含まず）

リンゴ酸やクエン酸が
胃もたれを解消
**トマトリンゴスムージー**
（材料）
トマト150g
りんご150g
レモン汁小さじ1
はちみつ小さじ2
エネルギー141kcal
タンパク質 1.4g
ビタミンB1 0.10mg
ビタミンC 37mg

にんじん嫌いも解消できる
ビタミンA ドリンク
**キャロットスムージー**
（材料）
冷凍したにんじん40g　冷凍したりんご40g
冷凍したオレンジ80g　レモン汁小さじ1
水140cc　エネルギー64kcal
ビタミンA 0.55mg　ビタミンB1 0.12mg
カリウム 361mg

栄養いっぱいの大根の葉
**グリーンスムージー**
（材料）
大根の葉100g　りんご100g
レモン1/2 個　エネルギー75kcal
ビタミンA 0.46mg　ビタミンC 78mg
ビタミンE3.3mg
カルシウム 214mg
鉄 2.6mg

アボカドとヨーグルトに抹茶アイス
ビタミン&ミネラルバランスも抜群
**アボカドヨーグルトスムージー**
（材料）
やわらかいアボカド1/2 個
ヨーグルトドリンク150cc
抹茶アイスクリーム50g
エネルギー320kcal
タンパク質 8.2g
ビタミンA 0.06mg
ビタミンB2 0.48mg
カルシウム 241mg
鉄 0.8mg

目と肌にもいい
ブルーベリーを使った
ヘルシードリンク
**ベリーヨーグルトスムージー**
（材料）
冷凍したブルーベリー100g
ヨーグルト100g
レモン汁小さじ2
はちみつ小さじ1
水50cc
エネルギー122kcal
ビタミンA 0.01mg
ビタミンB2 0.22mg
カルシウム 117mg
カリウム 207mg

### カップブレンダー

▲カップブレンダー
紹介動画
（YouTubeへ）

**型式 SM281B**

本体価格（税別） **¥350,000**

●外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
●電源/単相100V 50/60Hz
●定格消費電力/190/200W　●質量（本体重さ）/18kg

寸法(mm)

### カップブレンダー&ショーケース 店舗 設置例

### 新鮮な野菜&果物をその場でミキシング!

Vegetable → Juice

### ●専用カップ（別売）

ご使用いただけるカップは下の2種類です。
市販品となりますので包装資材店等よりご購入ください。

**Mサイズ**
（11オンス）
出来上がり目安 220ml

メーカー／旭化成パックス（株）
品番／CIP-332D
容器寸法／83×49×107mm
容量／330ml（11オンス）
材質／PP

**Lサイズ**
（14オンス）
出来上がり目安 300ml

メーカー／旭化成パックス（株）
品番／BIP-432D
容器寸法／96×56×106mm
容量／430ml（14オンス）
材質／PP

### 使用手順

①カップに材料を入れ、カップカバーを取り付けます。
②カップをマシンにセットします。
③スタートボタンを押して、ミキシングを開始します。
④ミキシングが終了すると、自動停止します。

# スムージードリンクマシン

## クラッシャー機能が付いたマルチタイプ!

アイスクラッシャー付き

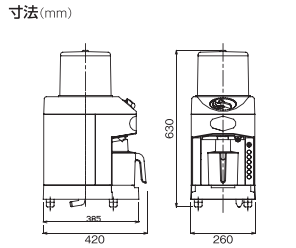
スライス
クラッシュ
ミキシング

ボタン1つで1杯分or2杯分の切り替えができます。

**型式 SB-20N**

本体価格（税別） **¥178,000**

●ストッカー内/氷収容数（3cm角氷）120個●外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス（クラッシュ）20分、ミキシング20分●標準能力/スライス（50/60Hz）1.2/1.6kg/分、クラッシュ（50/60Hz）9.6/11.4kg/分、ミキシング（容量）700cc●スライス粗さ調節/無段階●クラッシュ粗さ調節/一定●ミキシング回転数（無負荷）50/60Hz/4400/5300rpm●質量（本体重さ）/約19.5kg

寸法(mm)
385 / 420 / 260 / 630

## スライス時間がダイヤル設定できる!!

スライス時間の切り替えで、カップサイズの変更に対応。

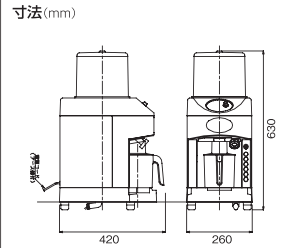
スライス
ミキシング

ボタン1つで1杯分or2杯分の切り替えができます。

**型式 SB-20J**

本体価格（税別） **¥198,000**

●ストッカー内/氷収容数（3cm角氷）120個●外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス20分、ミキシング20分●標準能力/スライス（50/60Hz）1.2/1.6kg/分、ミキシング（容量）700cc●スライス粗さ調節/ダイヤル式10段階●ミキシング回転数（無負荷）50/60Hz/4400/5300rpm●質量（本体重さ）/約19.5kg

寸法(mm)
420 / 260 / 630

**オプション**　（SB-20 タイプ用）　ボトルふた（ミキサー用）／本体価格（税別）¥2,000　カップリングカバー／本体価格（税別）¥1,200

### 使用手順

①投入口に角氷を入れます。
②メジャーカップでJOYミックスベースを計量します。
③リキュールを加えます。（フローズンドリンクの場合は水）
④ボトルをセットし、人数に対応するスイッチを押します。
⑤氷が自動的にスライスされ、材料とミキシングされます。
⑥出来上がりをグラスに移し、フルーツ等をトッピングします。

### ミックスベース

ストロベリー（946cc）　バナナ（946cc）　ピーチ（946cc）　ピニャコラーダ（946cc）　マルガリータ（946cc）　アイスクリーム（946cc）

●冷蔵庫か冷凍庫で保存して下さい。冷蔵庫で2週間、冷凍庫で2年間保存できます。●長期間保存する場合は、−24℃以下で保存してください。解凍を急ぐ場合は、ぬるま湯に20分ほどつけてください。●ジョイアイランダーミックスベースはすべて低温殺菌処理済み。鮮度保証されています。

本体価格（税別）
各 ¥1,400

### ドリンクレシピ

**ストロベリー・ダイキリ**
ストロベリーミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。苺をグラスの縁に飾る。

**フローズン・ピニャ・コラーダ**
ピニャコラーダミックスベースにラム酒をミキシングする。グラスに静かに注ぎ、カラーピックに刺したさくらんぼやパイナップルスライス等を飾る。

**ピーチ・ダイキリ**
ピーチミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。ピーチをグラスの縁に飾る。

**フローズン・マルガリータ**
マルガリータミックスベース、テキーラをミキシングする。グラスに静かに注ぎ、縁にライムを飾る。

キャベツスライサー / ミニスライサー / ネギスライサー / フレッシュジューサー / バーチカルフードカッター / 卓式フードカッター / 野菜脱水機 / 大根オロシ機 / ピーラー / ハムスライサー / ブロックアイススライサー（電動） / キューブアイススライサー / スライス&クラッシャー / アイスクラッシャー / ブロックアイススライサー（手動） / ストッカー付アイススライサー / カップブレンダー / スムージーマシン / バームクーヘンオーブン / ピザオーブン / ベーカリーオーブン / やまが鍋 / すきやき鍋 / ステーキ皿 / オイル焼 / ステーキグリル / ジンギスカン鍋 / 釜めし鍋 / 釜めし炊飯器（ガス式） / いも太くん / IHコンロ / 釜めし炊飯器 / 大釜炊飯器 / 焼鳥器（炭火式） / バーベキューロースター / 鉄板焼き器 / タオルウォーマー / ビュッフェウォーマー / 缶ウォーマー

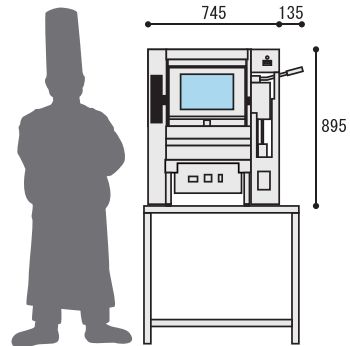
※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

オーブン（電気式）

# 小型 バームクーヘン オーブン

Baumkuchen Oven-mini

Spec:One Roll Baking

自家製 バームクーヘンを 始めるなら・・・。

NEW スピコン付（焼成時の回転数を調節できるスピードコントローラー付）

小型卓上タイプ（電気式）

型式 **BUE01B**

本体価格（税別） **¥900,000**

- ●外形寸法/幅745(+135)×奥行800×高さ895mm
- ●電源/三相200V 50/60Hz
- ●消費電力/5.4kW
- ●定格電流/15A
- ●回転速度/(50Hz)30rpm (60Hz)36rpm
- ●焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- ●製品質量/120kg
- ●生地タンク容量/10L

※本製品の仕様は、改良等の為予告無く変更することがあります。

▲バームクーヘンオーブン紹介動画（YouTubeへ）

操作部

カウンター部

## 操作手順

①生地を本体にセットします。

②めん棒を本体にセットします。

③ハンドルを操作し、めん棒に生地を付けます。

④ヘラを使って形を整えます。

⑤（③〜④）を繰り返します。

⑥焼成後ラックに掛けます。

## 周辺機器

ミキサー

めん棒・専用ラック

- ●ラック(BUR02A)2本掛け用 ¥150,000(税別)
- ●めん棒(BUA60A) φ60mm ¥20,000(税別)
  ※φ35mmもあります。
- ●成形板(BUASEA) ¥5,200
- ●トンボ
- ●包丁(33cm)

# 電気式 ピザ オーブン

Electric Pizza Oven

操作部

排熱及びメンテの為、スペースを確保してください。

オーブンは２段積み可能です。

型式 **MPZ10A**

本体価格（税別） **¥150,000**

- ●外形寸法/580×475×245mm
- ●庫内寸法/410×360×80mm
- ●電源/単相200V 50/60Hz
- ●定格消費電力/1.15kW
- ●温度調節/100〜350℃
- ●タイマー/0〜30分
- ●焼成サイズ/最大φ300mm
- ●質量(本体重さ)/23.5Kg

# 電気式 ベーカリー オーブン

Bakery Convection Oven

■ 欧州天板(600×400mm)×4枚差し

■ 天板ピッチ 高さ=110mm

型式 **NE32EB**

本体価格（税別） **¥880,000**

- ●外形寸法/幅735×奥行810×高さ730mm
- ●庫内寸法/幅490×奥行700×高さ520mm
- ●使用天板/欧州天板(600×400)4枚
- ●温度調節範囲/50〜320℃
- ●電源/単相200V 50/60Hz
- ●定格消費電力/5500W
- ●運転電流/27.5/27.5A
- ●給水口/3/4"B.S.P(最大圧力550kPa)
- ●質量(本体重さ)/101kg

欧州天板 / コンベクション / 4枚差 / 加湿機能 / デジタル表示 / 単相200V

オーブン（電気式）



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

鉄鍋

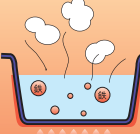
匠の技を受け継ぐ
伝統の
# くはなの鉄器
## トキワ

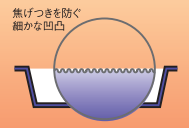
慶長六年（1601年）、徳川四天王の一人 本多忠勝公が、伊勢国の桑名藩初代藩主となりました。忠勝公から命をうけ、藩の奨励策のもとで、本格的な生産が始まったと 言われています。明治20年（1887年）、隣接する地域で生型法に適した鋳物砂が発見され、大量生産が可能となり、「くわな鋳物」が躍進する大きな原動力になりました。この頃から、「くわな鋳物」は銑鉄を使用した鍋釜・焚口・アイロンなどの家庭用日用品 を生産するようになりました。明治36年（1903年）から、機械鋳物の製造も始まり、「東の川口、西の桑名」と呼ばれ、鋳物の主要な産地へと成長し、今日に至ります。

## 鉄器の特長

### 冷めにくい

鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鋳鉄器は最適と言えます。

### 健康にいい

現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

### 焦げ付きにくい

鋳鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鋳型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに過熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたらきをします。

### 温度が均一

鋳鉄器は保温性が高く、温度差ができにくい特性をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。

## 鉄器のメンテナンスについて

**■使い初めは**
鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

**■煮物などに使う鍋の場合**
最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

**■すき焼き鍋などの場合**
使い初めは、少量の油で空焚きを行ってください。（油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。）野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

**■使用中は**
具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れたまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

**■使用後は**
洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取り去っておいてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙（新聞紙など）に包んで乾燥した場所で保管してください。

# やまが鍋

## やまが鍋

（杓子付）　（敷台付）

### 401 やまがなべ

16cm（敷台付）　¥3,300　梱入数12
18cm（杓子付）　¥4,000　梱入数12
21cm（杓子付）　¥4,800　梱入数 6
24cm（杓子付）　¥6,100　梱入数 6

内面/茶ホーロー仕上

### 402 やまがセット

（燃料皿セット）
15cm　¥4,800　梱入数12
16cm　¥5,100　梱入数12
18cm　¥5,800　梱入数12

内面/茶ホーロー仕上
（鍋とコンロ他は別梱包です。）

（敷台付）　（敷台無）

### 413 やまがなべ〈黒塗り〉

16cm（敷台付）　¥2,400　梱入数12
18cm（敷台付）　¥2,900　梱入数12
21cm（敷台付）　¥3,500　梱入数 6
24cm（敷台無）　¥4,600　梱入数 6

内面/黒塗装仕上

### 別売品

**コンロセット〈鋳鉄製〉**
小・コンロBセット（敷台無）　¥1,500　梱入数12
小・コンロBセット（敷台付）　¥1,800　梱入数12

**704 敷台〈焼杉〉**
小（15・16・18cm用）　¥300
大（20・21・24cm用）　¥400

**杓 子**
小・6.7×16cm　¥750
大・8.6×20.5cm ¥1,100

# すきやき鍋

油なじみが良く、熱まわりも均一でコゲつきにくい。

## すきやき鍋

### 201 ハンドル付

16cm　¥2,900　梱入数10
18cm　¥3,000　梱入数10
20cm　¥3,200　梱入数10
22cm　¥3,500　梱入数10

### SY-11 ツル付<クロ> Ⓔ

24cm　¥3,600　梱入数10
26cm　¥4,000　梱入数10
28cm　¥4,700　梱入数 6
30cm　¥5,300　梱入数 6

### 218 あられ

24cm　¥3,900　梱入数10

キャベツスライサー / ミニスライサー / ネギスライサー / フレッシュジューサー / バーチカルフードカッター / 皿式フードカッター / 野菜脱水機 / 大根オロシ機 / ピーラー / ハムスライサー / ブロックアイススライサー（電動） / キューブアイススライサー / スライス&クラッシャー / アイスクラッシャー / ブロックアイススライサー（手動） / ストッカー付アイススライサー / カップブレンダー / スムージーマシン / バームクーヘンオーブン / ピザオーブン / ベーカリーオーブン / やまが鍋 / すきやき鍋 / ステーキ皿 / オイル焼 / ステーキグリル / ジンギスカン鍋 / 釜めし鍋 / 釜めし炊飯器（ガス式） / いも太くん / IHコンロ / 釜めし炊飯器 / 大釜炊飯器 / 焼鳥器（炭火式） / バーベキューロースター / 鉄板焼き器 / タオルウォーマー / ビュッフェウォーマー / 缶ウォーマー

鉄鍋

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

E 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

ステーキ皿

# ステーキ皿

保温性に優れ、油なじみのいいトキワのステーキ皿。
様々なメニューにご利用いただけます。

## ステーキ皿（樹脂台タイプ）

**樹脂台**

**木製に比べ軽くてあつかいやすい!!**
**お手入れも簡単!!**

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

**木製より軽い! 変形しにくい!**

**耐熱温度 250℃!**

**丸洗いできて お手入れも簡単!**

※食器洗浄器は機器の仕様や洗剤により、ご使用頂けない場合がございます。

WP301S（鉄板+樹脂台） ¥2,700
樹脂台のみ ¥1,600

**WP301S 小判** 24cm E

WP304S（鉄板+樹脂台） ¥2,600
樹脂台のみ ¥1,500

**WP304S 丸型** 17cm E

### 別売品

**710 ペレット**
小・5.5×2.5cm ¥450
大・7.0×2.5cm ¥500

**706 ハンドル**
¥300

**707 ハンドル**
¥300

**711 ハンドル**
¥300

**712 ハンドル**
¥300

**713 ハンドル**
¥300

**705 ハンドル**
¥400

## ステーキ皿（木台タイプ）

※樹脂台タイプ「WP301S」もあります。

**301 小判** E
小・24cm ¥2,600 梱入数12
大・30cm ¥3,400 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

※樹脂台タイプ「WP304S」もあります。

**304 丸型** E
小・17cm ¥2,700 梱入数12
大・22cm ¥3,500 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

**306 深型丸** E
小・15cm ¥2,300 梱入数12
大・20cm ¥3,000 梱入数12

**315 柄付** E
小・17cm ¥2,500 梱入数12
大・20cm ¥3,400 梱入数12

**316 小判<浅型>** E
小・25cm ¥2,300 梱入数12
大・30cm ¥3,500 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

**317 丸型<浅型>** E
20cm ¥3,100 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

**309 長方形**
小・18cm ¥2,500 梱入数12
大・23cm ¥3,300 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

**324 柄付浅型**
小・18cm ¥2,600 梱入数12
大・22cm ¥3,600 梱入数12

**314 花型** E
30cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

**308 角型**
小・24cm ¥2,500 梱入数12
大・28cm ¥3,300 梱入数12
（専用ハンドル 706 別売）

**323 ライン**
27cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

**322 デラックス角S型**
29cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

**312 アニマル**
30cm ¥4,500 梱入数12
（専用ハンドル 712 別売）



ステーキ皿

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

E 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）



# 焼肉用鉄板

## 焼肉用鉄板

**511 オイル焼<角> E**

25×25cm ¥5,300 梱入数5
25×30cm ¥5,600 梱入数5
内面/特殊ホーロー仕上
（専用ハンドル 705 付）

**CR-18 ステーキグリル E**

25×25cm ¥3,500 梱入数6
※鉄板表面の凸凹により、余計な油が肉に戻りません

# ジンギスカン鍋

## ジンギスカン鍋

**CR-17 ジンギスカン鍋**

26cm ¥2,900 梱入数10
29cm ¥3,100 梱入数10



# 釜めし用鍋

## 釜めし用鍋

**422 アルミ釜めしセット**

¥4,800 梱入数6
外径 16.4cm×高さ9.0cm
内径 12.0cm×深さ8.7cm
（木台・木蓋・シャモジ付）

**圧力蓋**

¥4,500 （422 アルミ釜めしセット用）

# ガス式釜めし炊飯器

## 釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ

JKM-10

型式 **JKM-10**

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

| 型式 | JKM-10（10ヶ炊） |
|---|---|
| 寸法 | 幅987×奥行577×高さ360mm |
| 定格電圧 | AC100V（50/60Hz） |
| 消費電力 | 150W |
| ガス消費量 | 17.4 kW（15,000 kcal/h）<br>※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h |
| ガス接続径 | LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2 |
| | 13A:φ13ホースエンド or R1/2 |
| 重量 | 50kg（本体のみ） |
| タイマー時間 | 強火:1〜60分 弱火:1〜60分 追い炊き:0〜6分 |
| 安全装置 | 立消え安全装置（フレームロッド式） |

●マイコンで炊飯を制御!!
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
●圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
●具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品

JKM-10 専用
圧力フタ 5,800円

釜めしセット 4,800円

**大釜炊飯器（3升炊きタイプ）**

詳細は27ページへ

# 焼いも用鍋

## 焼いも用鍋

**CR-19 いも太くん**

25cm（深さ8cm）¥6,100 梱入数4

※センサー付のコンロでは使用できない場合があります。



キャベツスライサー
ミニスライサー
ネギスライサー
フレッシュジューサー
バーチカルフードカッター
皿式フードカッター
野菜脱水機
大根オロシ機
ピーラー
ハムスライサー
ブロックアイススライサー（電動）
キューブアイススライサー
スライス&クラッシャー
アイスクラッシャー
ブロックアイススライサー（手動）
ストッカー付アイススライサー
カップブレンダー
スムージーマシン
バームクーヘンオーブン
ピザオーブン
ベーカリーオーブン
やまが鍋
すきやき鍋
ステーキ皿
オイル焼
ステーキグリル
ジンギスカン鍋
釜めし鍋
釜めし炊飯器（ガス式）
いも太くん
IHコンロ
釜めし炊飯器
大釜炊飯器
焼鳥器（炭火式）
バーベキューロースター
鉄板焼き器
タオルウォーマー
ビュッフェウォーマー
缶ウォーマー

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

## コンパクトコンロ
（幅300mmタイプ）

## IH調理器の特長

### Safety 安全
火を使わないので吹きこぼれても立ち消え、不完全燃焼の心配がありません。
また、過熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。

あんしん、あんしん

### Clean 空気がきれい・清潔
電磁調理器は、$CO_2$や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。
また、トッププレートは凹凸がなく、お手入れが簡単です。

らくらく

### Control 自由な火力調節
とろ火から強火まで微妙な調節が簡単にできます。
また、プログラム運転により時間と温度を自在にコントロールして、調理を自動化することも可能です。

楽チン操作

### Speedy 素早い立ち上がり、応答
鍋自体が発熱するので、希望の温度まで素早く到達します。スピーディで快適な調理ができます。

グラフは、15リットルの水を常温から90℃まで加熱した時の温度変化です。電磁調理器は、約22分で90℃に達しているのに比べ、ガスコンロは約40分かかっています。

電磁調理器とガスコンロの比較
電磁調理器
ガスコンロ
90℃
20℃
20分
40分

電磁調理器は3kW、ガスコンロは17,580kJ(4,200kcal/h)を使用

鉄皿・石鍋
スピード加熱!!

**IHに対応した鉄皿・石鍋などを加熱・保温し、オーダーから提供までの時間を大幅カット!!**

● **タイマー機能搭載!**
タイマー設定で希望の温度でストップ!

● **保温機能を追加!**
鍋や調理に合わせて火力（パワー）と加熱時間を設定できる保温モード機能を追加できます。鉄板・石焼ビビンバ鍋の加熱&保温に最適。
盛り付け前のステーキ皿やビビンバ鍋等のIH用の食器を設定の温度まで加熱し、自動保温することができます。

● **厨房に収まりやすい奥行き600mm!!**

## IH調理機器カタログ

別冊IH調理機器カタログあります!

## 空いた作業スペースに置ける! 軽量コンパクトボディ!

### IH小型コンロ 2kWタイプ

※2.5kwタイプ「DB25SAA」もあります。

型式 **DB20SAA**
本体価格（税別） **¥98,000**

- ●外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- ●電源/単相 200V 50/60Hz
- ●定格消費電力/2kW
- ●質量/6.2kg ●保温機能付

### 3kWタイプ

薄型タイプ（H=110mm）
-7cm

単相200Vタイプ

型式 **DD30SAA**
本体価格（税別） **¥180,000**

- ●外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- ●電源/単相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/3kW
- ●質量/11kg

# 厨房のスペースに合わせて品揃え豊富なCHUBUのIHコンロシリーズ

### 間口300mmタイプ

**標準5kWタイプ**

※3kwタイプ「DD30TAA」もあります。

型式 **DD50TAA**
本体価格（税別） **¥310,000**

- ●外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- ●電源/三相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/5kW
- ●質量/14kg

### 間口450mmタイプ

型式 **DD30TBA**
本体価格（税別） **¥320,000**

- ●外形寸法/幅450×奥行600×高さ180mm
- ●電源/三相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/3kW
- ●質量/17kg

## 縦型連結タイプ

### 縦型2連タイプ

#### 間口240mm
保温モード付

※三相200Vタイプ「DL30TAA」もあります。

1.5kW + 1.5kW

型式 **DL30SAA**
本体価格（税別） **¥398,000**

- ●外形寸法/幅240×奥行630×高さ200mm
- ●電源/単相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/3kW（1.5kW×2口）
- ●質量/18kg

#### 間口300mm
保温モード付

3kW + 3kW

型式 **DL60TBA**
本体価格（税別） **¥496,000**

- ●外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- ●電源/三相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/6kW（3kW×2口）
- ●質量/18kg

#### 間口350mm
保温モード付

3kW + 3kW

型式 **DD-23DZ**
本体価格（税別） **¥496,000**

- ●外形寸法/幅350×奥行600×高さ200mm
- ●電源/三相 200V 50/60Hz
- ●消費電力/6kW（3kW×2口）
- ●質量/24kg

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

# ガス式 釜めし 炊飯器

## マイコン・全自動タイプ
### 釜めし炊飯器

JKM-10

型式 **JKM-10**

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

| 型式 | JKM-10（10ヶ炊） |
|---|---|
| 寸法 | 幅987 × 奥行577 × 高さ360mm |
| 定格電圧 | AC100V（50/60Hz） |
| 消費電力 | 150W |
| ガス消費量 | 17.4 kW（15,000 kcal/h）<br>※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h |
| ガス接続径 | LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2 |
| | 13A:φ13ホースエンド or R1/2 |
| 重量 | 50kg（本体のみ） |
| タイマー時間 | 強火:1～60分 弱火:1～60分 追い炊き:0～6分 |
| 安全装置 | 立消え安全装置（フレームロッド式） |

●マイコンで炊飯を制御!!
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。

●圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。
炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。

●具の工夫で様々なメニューが可能。
お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品

圧力フタ　5,800円

釜めしセット　4,800円

# ガス式 大釜 炊飯器

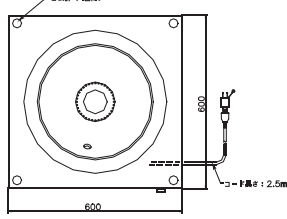
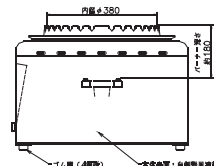
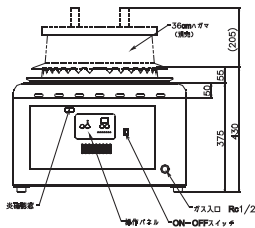
## 3升炊きタイプ
### かまど型炊飯器

※釜は別売です。

型式 **(LP)GCKLPA (13A)GCKTGA**

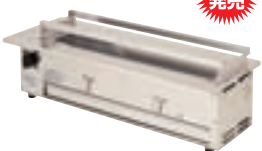
本体価格（税別） **¥550,000**

- ●ガス種/LPG又は都市ガス13A
- ●火力/強火・弱火（2段切替え）
- ●ガス消費量/（強火）6.6kW（弱火）4.4kW
- ●電源/単相 100V（50/60Hz）
- ●消費電力/17W
- ●点火方式/連続スパーク方式
- ●ガス接続方法/Rc1/2（ネジ）又はφ9.5mmホースエンド
- ●安全装置/立消安全装置、異常加熱防止装置付
- ●質量/46kg（羽釜含まず）
- ●別売品/羽釜（36cm）、木蓋

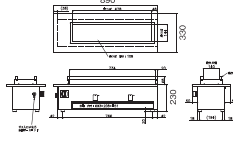
寸法（mm）

# 炭火式 焼鳥器

### 炭火式焼鳥器

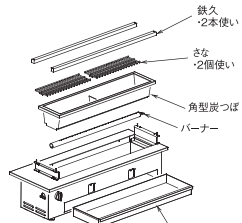
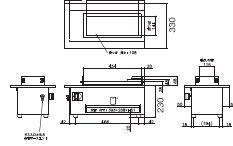
ガス火で炭に簡単着火!
火起しラクラクな炭火式焼鳥器。

近日発売

## W900mmタイプ

- ●型式/GKS9LA(ガス種/LPG)
  GKS9TA(ガス種/13A)
- ●点火方式/点火棒（ガスライター）
- ●ガス消費量/4.2kW（3,600kcal/h）
- ●水槽容量/7,350cc（最大）
- ●ガス接続/Φ9.5自在ホースエンド
- ●寸法/890×330×H230mm

寸法（mm）

## W600mmタイプ

- ●型式/GKS6LA(ガス種/LPG)
  GKS6TA(ガス種/13A)
- ●点火方式/点火棒（ガスライター）
- ●ガス消費量/2.5kW（2,100kcal/h）
- ●水槽容量/4,150cc（最大）
- ●ガス接続/Φ9.5自在ホースエンド
- ●寸法/590×330×H230mm

寸法（mm）

# バーベキュー ロースター

### バーベキューロースター

遠赤効果でふっくら美味しく焼き上げる!

近日発売

（※テーブルタイプのイメージです。テーブル形状やワゴン組込等のご相談も承ります。）

◎バーベキュー場から
◎焼肉店まで
便利に使える簡単ロースター!!

◎ステンレス製で錆に強い!
◎100V電気不要!
◎立ち消え安全装置付き!

- ●型式/JBQ2LA (ガス種/LPG)
  JBQ2TA (ガス種/13A)
- ●ガス消費量/4.48kW（3850kcal/h）
- ●火力切替/3段切替（強・中・弱）
- ●安全装置/立消え安全装置付き
- ●電源/単一乾電池×1本
- ●製品質量/約10kg（天板、脚　含ず）
  ※「天板・脚」は別売です。

展開図

# 鉄板焼き器

## IH式テーブル

### 洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行750×高さ700mm
- ●脚/4本脚（スチール製）

**熱効率が高い**
IH調理器の熱効率は約90%（電気式約60%、ガス式約50%）と高く、ランニングコストを低く抑えることができます。

**空調負荷が低い**
IH式鉄板焼は輻射熱が少ないため、空調負荷はガス式タイプの50～60%に抑えることができます。

**IH式ならではの制御機能**

※別冊専用カタログあります。

## 電気式テーブル

### 洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅700×奥行360×厚み6mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ●脚/4本脚（木製）

**カンタン操作**
燃焼運転（180℃）と保温（120℃）の切り替えがワンタッチでできます。

**空調負荷が低い**
ガス式と比べて熱効率が高く、輻射熱が少ないため空調費の節約ができます。

**カンタン取り付け**
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

## ガス式テーブル

### 洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅660×奥行360×厚み12mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ●脚/2本脚（スチール製）

**圧電式自動点火**
つまみを回すと着火する自動点火方式です。（立ち消え安全装置付）

**メンテナンスが容易**
バーナーは差込式で、取り付けが簡単。故障の場合でもバーナー交換だけ。

**カンタン取り付け**
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

## カウンター・グリドル

ガス式グリドル

カウンターテーブルタイプ

キャベツスライサー / ミニスライサー / ネギスライサー / フレッシュジューサー / バーチカルフードカッター / 皿式フードカッター / 野菜脱水機 / 大根オロシ機 / ピーラー / ハムスライサー / ブロックアイススライサー（電動） / キューブアイススライサー / スライス&クラッシャー / アイスクラッシャー / ブロックアイススライサー（手動） / ストッカー付アイススライサー / カッププレンダー / スムージーマシン / バームクーヘンオーブン / ピザオーブン / ベーカリーオーブン / やまが鍋 / すきやき鍋 / ステーキ皿 / オイル焼 / ステーキグリル / ジンギスカン鍋 / 釜めし鍋 / 釜めし炊飯器（ガス式） / いも太くん / IHコンロ / 釜めし炊飯器 / 大釜炊飯器 / 焼鳥器（炭火式） / バーベキューロースター / 鉄板焼き器 / タオルウォーマー / ビュッフェウォーマー / 缶ウォーマー



キャベツスライサー / ミニスライサー / ネギスライサー / フレッシュジューサー / バーチカルフードカッター / 皿式フードカッター / 野菜脱水機 / 大根オロシ機 / ピーラー / ハムスライサー / ブロックアイススライサー（電動） / キューブアイススライサー / スライス&クラッシャー / アイスクラッシャー / ブロックアイススライサー（手動） / ストッカー付アイススライサー / カッププレンダー / スムージーマシン / バームクーヘンオーブン / ピザオーブン / ベーカリーオーブン / やまが鍋 / すきやき鍋 / ステーキ皿 / オイル焼 / ステーキグリル / ジンギスカン鍋 / 釜めし鍋 / 釜めし炊飯器（ガス式） / いも太くん / IHコンロ / 釜めし炊飯器 / 大釜炊飯器 / 焼鳥器（炭火式） / バーベキューロースター / 鉄板焼き器 / タオルウォーマー / ビュッフェウォーマー / 缶ウォーマー



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

## 25本タイプ／50本タイプ

### 内装に合わせて木目調タイプ

#### 木目調タイプ

※写真は25本タイプです。

シックで落ちついた色あい Mタイプ

明るい木目調の LMタイプ

25本タイプ MT25FA(M)
50本タイプ MT50FA(M)

25本タイプ MT25FA(LM)
50本タイプ MT50FA(LM)

**型式 MT25FA(M)**
本体価格（税別） ¥36,000 25本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/130W
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
●庫内容量/7.5リットル
●質量/4kg

**型式 MT50FA(M)**
本体価格（税別） ¥39,000 50本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
●庫内容量/12リットル
●質量/5.5kg

**型式 MT25FA(LM)**
本体価格（税別） ¥36,000 25本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/130W
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
●庫内容量/7.5リットル
●質量/4kg

**型式 MT50FA(LM)**
本体価格（税別） ¥39,000 50本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
●庫内容量/12リットル
●質量/5.5kg

### バリエーション豊富なスタンダードタイプ

#### タオルウォーマー

※写真は25本タイプです。

25本タイプ MT25FA
50本タイプ MT50FA

25本タイプ MT25SA
50本タイプ MT50SA

**型式 MT25FA**
本体価格（税別） ¥34,000 25本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/130W
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
●庫内容量/7.5リットル
●質量/4kg

**型式 MT50FA**
本体価格（税別） ¥37,000 50本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
●庫内容量/12リットル
●質量/5.5kg

**型式 MT25SA**
本体価格（税別） ¥32,000 25本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/130W
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
●庫内容量/7.5リットル
●質量/4kg

**型式 MT50SA**
本体価格（税別） ¥35,000 50本

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
●庫内容量/12リットル
●質量/5.5kg

### 温かいor冷たいの切替ができる!!

#### タオルクーラー&ウォーマー

温⟷冷 切替!!

保温用です
冷の場合
※冷蔵庫で冷やしたモノを入れてください。

（保温用）
温冷切替タイプ 75本タイプ

**型式 MC75SA**
本体価格（税別） ¥58,000

●電源/単相100V 50/60Hz
●定格消費電力/(温)180W(冷)120W
●庫内温度/(温)65〜75℃・(冷)(室温−15)℃>0℃
●外形寸法/幅450(+40)×奥行320(+20)×高さ330mm
●庫内寸法/幅370×奥行180×高さ225mm
●庫内容量/15リットル
●質量/11kg

### 大容量の大型タイプ

#### タオルウォーマー

横開きタイプ 75本タイプ

**型式 MT75SA**
本体価格（税別） ¥41,000

●電源/単相100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/180W(390W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
●庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
●庫内容量/18リットル
●質量/6.5kg

2室

横開きタイプ 150本タイプ

**型式 MT150A**
本体価格（税別） ¥65,000

●電源/単相100V 50/60Hz
●定格消費電力(起動時)/320W(690W)
●庫内温度/65〜75℃
●外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
●庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm(×2室)
●庫内容量/16リットル(×2室)
●質量/10kg





## ビュッフェウォーマー

### 温かい食材を下側から保温する。オープンタイプのウォーマーです。

2015年3月初旬発売予定!
NEW

**型式 FWB60A**
本体価格（税別） ¥98,000

●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/200W
●外形寸法/幅600×奥行420×高さ67mm
●質量/5kg

## IH缶ウォーマー

HOT!

IHを使って、飲料等を数十秒で加熱できる瞬間加熱機器です。

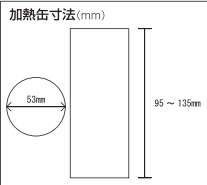
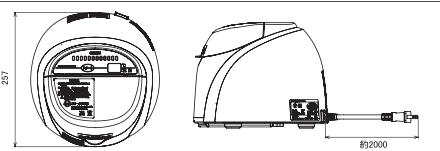
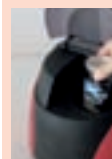
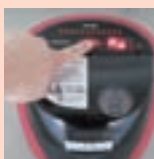
### 簡単ワンタッチ操作の1ボタンタイプ。

#### IH缶ウォーマー

細缶用

**型式 DK1BSA**

●外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
●電源/単相 100V 50/60Hz
●定格消費電力/1400W
●質量/3kg

加熱缶寸法(mm)
53mm
95〜135mm

寸法(mm)

#### 使用方法

①缶をセットする。

②ボタンを押して加熱スタート。

③終了音が鳴ったら加熱完了。



※本カタログに掲載の価格には、消費税･送料･設置工事等に関する費用は含まれていません。

# 別冊カタログのご紹介

お近くの販売店、又は弊社ホームページよりお申し込みください。
ホームページアドレス http://www.chubu-net.co.jp/food/

## IH調理機器カタログ

厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

IH調理機器カタログ

## カフェ&スイーツ機器カタログ

デザート・ドリンク用機器と
バームクーヘン・ドーナツ・ベーカリー
ピザ等のオーブン・加熱機器

カフェ&スイーツ機器カタログ

## 鉄板焼き器カタログ

IH式・電気式・ガス式を取り揃え
お好み焼き〜ステーキまで
あらゆるシーンに対応!!

鉄板焼き器カタログ

## 無煙ロースターカタログ

焼肉・海鮮焼きに最適!!
ガス式のロースター
お店に合わせた豊富な品揃え

無煙ロースターカタログ

ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。

・このカタログの掲載内容は、平成26年12月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。


日本能率協会・日本厨房工業会会員

**株式会社 中部コーポレーション**

東京(営)/ TEL03(5833)9968 中部(営)/ TEL0594(32)1130
大阪(営)/ TEL06(6788)2251 福岡(営)/ TEL092(474)1312


ご用命、お問い合わせは…


サン-2015

環境保護のため、このカタログは再生紙を使用しています。